Кулинарное Руководство
для куколъ и их хозяекъ

Юлия Солнце

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На изящных подносах и в коробках в стиле «Прованс» румяные булочки с изюмом уютно соседствовали с причудливо изогнутыми рогаликами, начиненными смородиновым джемом и посыпанными сахарной пудрой.

Крохотные золотистые пирожные с шапочками воздушного крема из свежих сливок, увенчанные сочными красными вишенками, заманчиво возлежали на фамильном блюде рядом с дольками груш, облитыми шоколадом самого лучшего качества, и эклерами, ореховыми, апельсиновыми, миндальными…

- Юлия Солнце
  -
  - Введение
  - 1. ПеченьѢ съ черносливомъ
  - 2. Пряникъ французскій
  - 3. Печенье для кофе, спеченное съ коринкой
  - 4. Вишни въ спиртѢ
  - 5. Грильяжъ
  - 6. Хворост
  - 7. Пломбиръ
  - 8. Французскіе бисквиты
  - 9. Лотарингская лѢпешка
  - 10. Чайное печенье смѢсь № 4
  - 11. Фламандскій тортъ
  - 12. БѢлый кристаллическій марципанъ
  - 13. Шоколодъ а-ла-Санте
  - 14. Пасхальный куличъ
  - 15. Сливочный кремъ
  - 16. Клюква въ сахарѢ
  - 17. Шарлотка съ кремомъ
  - 18. Вафли по-фламандски
  - 19. Цукаты изъ апельсинныхъ корокъ
  - 20. Ганноверскіе пирожки
  - Кулинарный словарик
  -

Юлия Солнце
Кулинарное руководство для куколъ и их хозяекъ
Поваренная книга

Важное руководство для всякой порядочной куклы, которымъ могутъ воспользоваться ихъ очаровательные хозяйки.

Составлено по лучшим старинным источникам.

Введение

Здравствуйте, мой дорогой читатель!

Меня зовут Юлия Солнце, я – владелец салона Кукол Эйнемъ, автор всех изделий, в нем представленных.

Кроме создания кукол, очень люблю готовить пирожные, пироги, десерты и прочие лакомства. В моей волшебной кулинарной шкатулке живут кондитерские рецепты, проверенные временем и личным опытом: авторские, доставшиеся от близких и друзей, обнаруженные в поваренных книгах давно минувших дней и даже столетий…

В этом издании я делюсь с вами старинными рецептами чудесной выпечки и всевозможных сладостей, сохраненными в первозданном виде.

Готовьте с удовольствием!

С уважением, Юлия Солнце

Салон Кукол Эйнемъ

1. Печенье съ черносливомъ

Припасы: 1/4 фунта сладкаго чернослива, одинъ яичный желтокъ, 2 ложки муки, 1 ложка молока, немного соли, и 1/2 чайной ложки сахару. Черносливъ нѣсколько разъ промывается въ теплой водѣ, разрѣзается пополамъ и очищается отъ косточекъ; изъ всѣхъ остальныхъ припасовъ приготовляютъ жидкое тѣсто; въ него обмакиваютъ кусочки чернослива по одному и обжариваютъ ихъ въ маслѣ.

2. Пряникъ французскій

Два фунта бѣлаго меду, два фунта мелису (сахару) и полбутылки молока, сварить съ полуфунтомъ очищеннаго миндаля, изрубить корки двухъ лимоновъ, вареныя въ сахарѣ, два лота померанцевой корки, лотъ корицы, лотъ гвоздики, полъ лота кардамону, полъ лота мускатнаго орѣха, замѣсить всѣ это мукою, кругленькими пряниками, и печь въ посредственномъ жарѣ.

3. Печенье для кофе, спеченное съ коринкой

Припасы: одно яйцо, 4 чайныхъ ложки топленаго масла, 4 чайныхъ ложки сахару, 5 чайныхъ ложекъ муки, 2 чайныхъ ложки коринки. Все это смѣшивается вмѣстѣ и тѣсто хорошенько месится, затѣмъ намазывается слоемъ въ соломинку толщиною на обмазанный масломъ листъ. Листъ надо поставить въ духовую печь и дать тѣсту хорошенько пропечься и зарумяниться. Вынувъ его изъ печи, сейчасъ же надо нарѣзать на кусочки, потому что холоднымъ его рѣзать неудобно – оно легко раскрошивается. Такое печенье очень вкусно.

4. Вишни въ спиртѣ

Нужны перваго сорта крупныя Испанскія вишни. Очистивъ отъ нихъ стебельки и наполнивъ сими ягодами бутылки съ широкими горлышками, взять на 3/4 бутылки спирта, съ 1/4 фунта сахару, дать сахару распуститься, прибавить немножко толченой корицы, залить, укупорить и хранить. Употреблять ихъ можно на конфекты, на компоты.

5. Грильяжъ

Все сорта грильяжа приготовляютъ одинаково. Варится обыкновенная карамель изъ обыкновеннаго сиропа съ патокою и, когда карамель дойдетъ до пробы мягкаго шарика, всыпаютъ въ нее миндаль, фисташку, орѣхи, смотря по названію грильяжа! потомъ варятъ до тѣхъ поръ, пока получится карамельная проба и потомъ все это станетъ принимать желтый цвѣтъ, тогда выливаютъ на камень, смазанный какимъ-нибудь хорошимъ, безъ вкуса и запаха масломъ и рѣжутъ скалкою для царской карамели, рѣжутъ большею частью, ромбами, т. е. перекошенными квадратиками.

6. Хворост

На фунтъ крупитчатой муки берутъ 1/4 фунта масла, восемь штукъ яицъ и 1/8 фунта сахару, хорошо всѣ это смѣшиваютъ, образуя крутое тѣсто, которое раскатываютъ въ тонкій листъ и рѣжутъ полосками, свертывая ихъ спиралью, и выпекаютъ. Иногда дѣлаютъ разные фигуры и обмакиваютъ ихъ въ горячую карамель.

7. Пломбиръ

Растереть 6 желтковъ съ 1 1/4 фунта сахару; поставить на огонь, не переставая мѣшать лопаткой. Прежде, чѣмъ закипитъ, снять съ огня, процѣдить и быстро взбивать 1/2 часа. Перемѣшать яйца съ 4-мя стаканами взбитыхъ сливокъ, прибавить какого-нибудь ликеру (ванильнаго, анизету, киршвассеру, рому, мараскину), вылить въ форму, накрыть, поставить въ ледъ съ солью; положить льду на крышку. Пломбиръ застынетъ не ранѣе получаса. Когда онъ готовъ, опустить форму въ теплую воду и опрокинуть на блюдо, покрытое чистой салфеткой. Можно дѣлать пломбиръ шоколадный, кофейный, фруктовый и ягодный, примѣшивая къ яйцамъ и сливкамъ вмѣсто ликеровъ кофе, шоколадъ, фруктовое и ягодное пюре.

8. Французскіе бисквиты

Шесть бѣлковъ сбить въ густую пѣну, прибавить къ нимъ одинъ фунтъ сѣянаго сахару съ шестью яичными желтками, хорошо смѣшанныхъ, полфунта крупитчатой муки, одну чайную ложку порошка ванили и всѣ это лопаточкою слегка перемѣшать, высаживая потомъ это тѣсто изъ бумажной трубочки, какъ выше сказано бисквитами, на намазанный масломъ и посыпанный мукою листъ и печь ихъ въ легкомъ жарѣ.

9. Лотарингская лѣпешка

4 стакана муки, около двухъ золотниковъ соли, 60 золотниковъ масла, 2 яйца размѣшать хорошенько; выбить тѣсто, выложить на сковороду слоемъ толщиною въ 1/2 вершка; положить на нее нѣсколько кусочковъ масла, загнуть края; поставить въ печной шкафъ и вынуть черезъ 1/4 часа. Взбить 2 яйца со стаканомъ сливокъ, посолить; вылить на лѣпешку, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла; вставить въ шкафъ на 1/4 часа.

10. Чайное печенье смѣсь № 4

Смѣсь № 4 вырабатывается изъ тѣста, приготовленнаго изъ 20 фунтовъ муки, 10 фунтовъ патоки, 3 бутылокъ молока, 1 фунта масла, 3 фунтовъ сахару и эссенціи по вкусу или ванилина. Эссенціи кладется немного, чтобы не было только привкуса муки, но эссенція не должна быть слышна. Употребляютъ мараскиновую эссенцію, горько-миндальное масло, лимонное и апельсиновое масло. Масла должны быть хорошаго качества, иначе они только портятъ печенье. Тѣсто замѣшиваютъ и точа раздѣлываютъ въ формочки и выпекаютъ, получатся мягкие сорта печенья.

11. Фламандскій тортъ

1 1/4 фунта мелкаго сахару, 6 яицъ, 6 желтковъ, немного соли, 1/4 фунта масла, щепотку мелко нарубленной цедры размѣшать въ каменной чашкѣ. Бить тѣсто 5 минутъ деревянной ложкой, подсыпая понемногу 30 золотниковъ муки; прибавить еще 3 желтка и 3 яйца, 6 взбитыхъ бѣлковъ, горсть коринки и нѣсколько ложекъ мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката. Вылить тѣсто на смазанную масломъ эмалированную сковороду и печь въ легкомъ духу. Когда будетъ готовъ, смазать яйцомъ, посыпать сахарной пудрой и мелко нарубленнымъ миндалемъ; вставить въ шкафъ на нѣсколько минутъ, чтобы оглазировать.

12. Бѣлый кристаллическій марципанъ

Варятъ 2 фунта сахару до помады (34° по бомэ) и всыпаютъ въ него 1 фунтъ чищеннаго сухого миндаля и тиражатъ миндаль лопаткою, т. е. мѣшаютъ его, давая возможность сахару кристаллизоваться на миндаль. Когда сахаръ хорошо закристаллизуется, смѣсь вынимаютъ и кладутъ на камень, гдѣ она должна остыть. Когда масса остынетъ, её мелко ломаютъ и трутъ значительно лучше. Употребляютъ какъ матеріалъ для разныхъ марципановыхъ конфектъ.

13. Шоколодъ а-ла-Санте

Десять фунтовъ зеренъ бирбійского какао растереть на камнѣ подобно маслу, примѣшать къ нимъ одинъ лотъ порошка салептръ, одинъ фунтъ воды померанцевыхъ цвѣтовъ и двѣнадцать фунтовъ растолченнаго и просѣяннаго сквозь сито сахара рафинада. Когда же перетертое будетъ похоже на тѣсто, тогда разложить его въ формы, потомъ остудить, расколотить, вынуть изъ формъ, завернуть въ бумаги и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

14. Пасхальный куличъ

Вскипятить 1 1/2 стакана молока, заварить имъ 1 1/2 стакана муки, хорошенько размѣшать и остудить. Размять дрожжи въ 1/2 стакана теплой воды; смѣшать все хорошо и дать подняться. 15 желтковъ стереть до бѣла съ 1/2 фунта сахару и взбить 15 бѣлковъ какъ можно лучше. Смѣшать все вмѣстѣ хорошенько и опять дать подняться. Потомъ прибавить стаканъ масла и муки и сдѣлать густое тѣсто, хорошенько его выбить, прибавить по желанію изюму, цукатовъ, положить въ форму 1/4 формы, дать подняться больше половины формы и выпекать.

15. Сливочный кремъ

1/2 бутылки густыхъ сливокъ сбиваютъ на льду, всыпаютъ сахарной пудры съ ванилью 1/4 фунта и вливаютъ растворъ: 5 листиковъ желатина въ 2-хъ столовыхъ ложкахъ воды. Все это хорошо смѣшиваютъ и вливаютъ въ форму, которую ставятъ на ледъ. Когда хорошо остынетъ, то форму обмакиваютъ въ горячую воду, ставятъ на форму блюдо и переворачиваютъ. Форму снимаютъ, а кремъ остается на блюдѢ.

16. Клюква въ сахарѢ

Изъ клюквы, собственно говоря, не дѢлаютъ сухихъ конфектъ, но очень часто сырую ягоду обсахариваютъ. Для этого взбиваютъ въ густую пѣну 3 бѢлка, прибавляютъ два стакана мелкаго сахару и сокъ отъ одного лимона. Массу растираютъ возможно лучше и, обвалявъ въ ней каждую ягодку, бросаютъ готовую въ тарелку съ мелко натолченнымъ и просѢяннымъ сахаромъ.

17. Шарлотка съ кремомъ

обложить внутри форму для шарлотки мелкими бисквитами; поставить ее въ тазъ со льдомъ. Изъ двухъ стакановъ молока, 6 желтковъ, 1/2 фунта сахару съ кусочкомъ цедры кремъ. Какъ только погустеетъ, влить растворенаго въ водѣ желантина (5–6 листиковъ); размѣшать, взбивать на льду. Какъ начнетъ застывать, смѣшать съ 2 стаканами взбитыхъ сливокъ. Выложить кремъ на бисквиты; черезъ 1 часъ опрокинуть шарлотку на холодное блюдо и подавать.

18. Вафли по-фламандски

7 1/2 золотниковъ пивныхъ дрожжей развести однимъ стаканомъ молока; процѣдить сквозь салфетку; всыпать 2 стакана муки, замѣсить жидкое тѣсто, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; посолить, прибавить 2 золотника сахарной пудры, немного апельсинной цедры, 2 яйца и 4 желтка; размѣшать; влить 60 золотниковъ растопленнаго масла, снова размѣшать, наконецъ смѣшать тѣсто съ 4-мя взбитыми бѣлками и 2-мя ложками взбитыхъ сливокъ. Поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось вдвое. Нагрѣть большую вафельницу, смазать масломъ и печь вафли.

19. Цукаты изъ апельсинныхъ корокъ

Снять съ апельсинъ корки, разрѣзать на скобочки, и намочить ихъ въ холодной водѣ, давши постоять сутки. На другой день вынуть корки изъ воды, просушить иа полотенце и, снявши бѣлую часть корки ножомъ, взвѣсить. Приготовить жидкій сиропъ: на каждый фунтъ корокъ – 2 фунта сахару и 4 стакана воды; опустить корки въ сиропъ и варить, пока корки не сдѣлаются мягкими, такъ что можно будетъ проткнуть ихъ соломинкой. Оставшійся сиропъ можно пить съ водой.

20. Ганноверскіе пирожки

Фунтъ лучшаго сливочнаго масла, смѣшать лопаточкой въ бѣлую пѣну, прибавить къ нему восемь лотовъ толченаго сахару и смѣшать хорошенько, прибавляя поперемѣнно четыре цѣльныхъ яйца и четыре желтка, цедру одного лимона и полъ фунта крупитчатой муки. Все это надо перемѣшивать хорошенько вмѣстѣ, катать круглые шарики, величиною въ большой грецкій орѣхъ, класть ихъ на бумагу, немного придавливая, помазывать желтками, обсыпать рѣзанымъ миндалемъ и крупнымъ сахаромъ и печь въ довольно жаркой печкѣ.

Кулинарный словарик

Фунт – 410 гр
3/4 фунта – 307,5 гр
1/2 фунта – 205 гр
1/4 фунта – 102,5 гр
1/8 фунта – 51,25 гр
Золотник – 4,27 гр
Лот (три золотника) – 12,8 гр
Вершок – 4,45 см
1 бутылка – 0,615 л
1 штоф (10 чарок) – 1,230 л
1 столовая ложка – 213 мл
1 бочка (40 ведер) – 492 л
1 чашка (1 стакан) – 256 мл 1 стакан (2 чарки) – 256 мл
1 ведро (10 штофов) – 12,299 л
1 бутылка винная (3 стакана) – 0,768 л 1 стакан (12 столовых ложек) – 256 мл

Коринка – мелкий изюм без косточек.

Крупитчатая мука – мука высшего качества из смеси мягких и твердых сортов пшеницы в разных пропорциях, в зависимости от региона.

Вода из померанцевых цветов – настойка, приготовленная на цветках померанца, являющегося одним из видов цитрусовых деревьев.

Аромат витающий плюшек,
Запах манкий корицы, ванили,
Среди кухонных всех безделушек
Ваше фото в рамке из пыли…